CUCINIALE

GourmetPilot®

Bedienungsanleitung

Version 1.1 vom 25.11.2013

Zauberhaft gut kochen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GourmetSensors® und des GourmetPilot®, der interaktiven Kochassistenz-App und willkommen bei Cuciniale!

Zauberhaft gut kochen bedeutet – dass Sie mit unseren Produkten so gut kochen werden wie ein Profikoch, wobei die Anwendung intuitiv und einfach ist. Hierzu müssen Sie auf Ihrem Bediengerät nur noch für Ihr Gargut, die Zubereitungsweise und Ihr persönliches Wunschergebnis eingeben. Während der Zubereitung erhalten Sie durch Ihren GourmetPilot® genau da Unterstützung, wo Sie bisher immer raten mussten, z.B.

- wann die Pfanne richtig aufgeheizt ist,
- was die optimalen Leistungsstufen zum Anbraten und Fortbraten sind,
- wann der optimale Gargrad erreicht ist.

Der **GourmetPilot®** teilt Ihnen genau dies alles zum richtigen Zeitpunkt mit, wobei die Angaben immer

- individuell angepasst an die Größe, Menge, Dicke, Gewicht, Zusammensetzung und Garfortschritt Ihres Gargutes,
- an Ihren Herd oder Kochfeld und
- an Ihr Kochgeschirr sind.

Mit dem Gourmetpilot® können Sie z.B.:

- Fleisch oder Fisch kurzbraten, schmoren, kochen oder dünsten;
- Gemüse dünsten, kochen oder braten;
- Reis kochen oder Reisgerichte (z.B. Risotto) sowie Polenta zubereiten;
- Kartoffeln kochen und Kartoffelgerichte zubereiten (z.B. Rösti);
- Nudeln kochen;
- Suppen und Saucen kochen,
- und viele Dinge mehr genau nach Ihren Vorstellungen zubereiten.

Mit dem GourmetPilot® können Sie Ihre Erfahrungen mit anderen Anwendern und Anwenderinnen in der Cuciniale-Community oder via Facebook teilen.

Allerdings nimmt Ihnen Ihr GourmetPilot® nicht die Auswahl der Speisen, den Einkauf und das Vorbereiten der entsprechenden Zutaten, ebenso wenig das Würzen Ihres Gerichtes ab. Er macht Ihnen Rezeptvorschläge, die Ihre Fantasie anregen sollen. Gleichzeitig stellt er Ihnen Links zu anderen Webseiten zur Verfügung, wo Sie Vorschläge und Hilfestellung für den Einkauf und die Vorbereitung guter Grundprodukte finden. Eine gute Qualität der Zutaten vorausgesetzt, werden Sie mit dem GourmetPilot® ein perfektes Garergebnis auf Profiniveau erreichen. Aus minderwertigen Zutaten kann aber auch der GourmetPilot® kein gutes Ergebnis zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim zauberhaften Kochen Ihrer Lieblingsgerichte, beim Ausprobieren und Zubereiten neuer Gerichte. Gern freuen wir uns über Ihre Erfahrungsberichte, Fotos und Hinweise für Produktverbesserungen.

Mit besten kulinarischen Grüßen im Namen des gesamten Cuciniale Teams:

Holger Henke
Geschäftsführer und Hobbykoch

Philipp Ochtendung
Entwicklungsleiter und Profikoch

Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass der GourmetSensor® keinen Schaden genommen hat. Im Schadensfall halten Sie diesen bitte schriftlich fest und melden den Schaden dem Kundendienst. Ansonsten verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.
- Der GourmetSensor® ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Der GourmetSensor® ist nur für die Anwendung mit Lebensmitteln konzipiert. Er ist nicht für die Anwendung am Menschen oder Tier gedacht, etwa als Fieberthermometer.
- Den GourmetSensor® und den GourmetPilot® nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Den GourmetSensor® niemals ohne GourmetPilot® verwenden.
- Der GourmetSensor® ist nur für Ceran- oder Induktionskochfelder geeignet.
- Den GourmetSensor® nicht im Backofen, in einer Fritteuse, in der Mikrowelle oder auf dem Grill verwenden.
- GourmetSensor® und GourmetPilot® können von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem GourmetSensor® nicht spielen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom GourmetSensor® fernzuhalten.
- Der GourmetSensor® darf nicht durch Kinder gereinigt werden, es sein denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Den GourmetSensor® nur wie beschrieben und nach Aufforderung in das Kochgeschirr hängen oder ins Gargut stechen. Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen.
- Nach Aufforderung muss der GourmetSensor® aus dem Gargut bzw. Kochgeschirr entfernt werden.
- Bedenken Sie, dass bei der Handhabung des GourmetSensor® das Gargut, Kochgeschirr und/oder der GourmetSensor® sehr heiß sind. Handeln Sie entsprechend vorsichtig und verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- Vermeiden Sie, den Sensor unkontrolliert ins Kochgeschirr fallen zu lassen.
- Das Kochfeld während des Betriebes immer beaufsichtigen.
- Nach dem Kochen Kochfeld ausschalten und den GourmetPilot® beenden.
- Der GourmetSensor® wird durch eine spezielle, hitzebeständige Batterie angetrieben. Die Batterie darf nur von einer autorisierten Servicestelle gewechselt werden.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter am Sensor mit der ganzen Fingerkuppe, niemals mit spitzen Fingernägeln.
- Keine elektromagnetischen Störquellen in der Nähe betreiben.
- Der Messfühler des GourmetSensor® hat eine Länge von 9 cm und könnte aufgrund seiner spitzen Form vom Sicherheitspersonal an den Flughäfen als gefährlich eingestuft werden. Transportieren Sie ihn daher bei Flugreisen nicht im Handgepäck.

Erklärung der Symbole auf der Rückseite des GourmetSensor®:

Den GourmetSensor® nicht in die Mikrowelle legen.

Den GourmetSensor® niemals in einen Backofen legen

Den GourmetSensor® nicht auf den Grill legen.

Den GourmetSensor® nicht direkt aufs Kochfeld legen.

Den GourmetSensor® niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen.

Den GourmetSensor® nicht in der Spülmaschine waschen. Nur manuell abwischen. Siehe auch Kapitel Wartung/Pflege.

Den GourmetSensor® nicht im Hausmüll entsorgen.

Do not overheat: max. 200°C
Den GourmetSensor® nicht einer Temperatur von mehr als 200°C aussetzen.

Alle Materialien die mit Lebensmittel in Kontakt treten sind Lebensmittelecht.

Anwendungshinweise

- Der GourmetPilot® funktioniert **nur mit Ceran- oder Induktionskochfeldern**. Für Gas- oder Massekochfelder ist das System nicht geeignet.
- Der GourmetPilot® läuft nur auf den folgenden iOS-Endgeräten: iPhone 4s und höher, iPod 5 und höher, iPad 3 und höher und iPad mini ab iOS-Version 7.0.
- Den GourmetPilot® können sie im App Store oder mittels des beigefügten QR-Codes kostenlos herunterladen.
- Wir empfehlen Ihnen Ihre persönliche Registrierung in der Cuciniale Community. Mit der Registrierung erhalten Sie weitere Zubereitungsarten und Beispielrezepte kostenlos auf Ihr Bediengerät. Zukünftig können Sie weitere Rezepte und Zubereitungsarten über in-App Käufe erwerben. In Ihrem Nutzerprofil sehen sie die bereits erworbenen Rezepte und Zubereitungsarten. Gleichzeitig können wir Sie über neue Rezepte und Zubereitungsarten informieren.
- Ganz einfach können Sie sich mit Ihrem Facebook-Login einmalig anmelden. Dann können auch Ihre Freunde an Ihren Kocherlebnissen teilhaben.
- Betreiben Sie den GourmetPilot® in bis 10m Entfernung (freie Sicht) zum Kochfeld/GoumetSensor®.
- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des gewählten Kochgeschirrs zum Durchmesser des Kochfeldes passt und idealerweise identisch oder maximal 1 cm kleiner, in keinem Fall aber größer ist.

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig zentriert auf der Kochzone steht.
- Achten Sie darauf, dass die angezeigte Leistungsstufe zeitnah am Kochgerät eingestellt wird. Ansonsten kann es zu deutlichen Abweichungen, z.B. in der Bräune kommen.
- Bitte den GourmetSensor® immer an der **dicksten** Stelle des Gargutes so stechen, dass die Spitze den Boden des Kochgeschirrs berührt und der GourmetSensor® nicht umfallen kann. Der Einstichwinkel spielt keine Rolle. Nach Bestätigen mit der Kochmütze darf die Position des GourmetSensor® nicht mehr verändert werden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie keine anderen Applikationen über Bluetooth laufen lassen.
- Verwechseln Sie während des Kochvorganges nie GourmetSensor und GourmetPilot.
- Bitte überprüfen Sie, dass Bluetooth in Ihrem iOS-Gerät eingeschaltet ist (unter Einstellungen)
- GourmetSensor® enthält eine Bluetooth 4.0 LE Schnittstelle und entspricht allen Normen für die Elektromagnetische Verträglichkeit.
- Das Garergebnis hängt auch vom verwendeten Kochgeschirr ab. Bitte passen Sie das Wunschergebnis auch entsprechend Ihren Erfahrungen an.
- GourmetPilot® läuft auch im Hintergrund weiter und signalisiert notwendige Aktionen über die Mitteilungszentrale.

Mit diesem Button erhalten Sie situationsabhängige Hilfe zur Bedienung des GourmetPilot®.

Verwenden Sie stets einwandfreie Zutaten von bester Qualität. Achten zudem auf korrekte Lagerbedingungen!

Elektrische Sicherheit

Der GourmetSensor® erfüllt sämtliche Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit. Das Funkmodul im Sensor arbeitet nach dem Bluetooth® Smart Standard. Das System ist sicher solange es ordnungsgemäß und nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet wird.

Patenthinweis

Im GourmetPilot® und GourmetSensor® sind folgende Cuciniale Patentanmeldungen verwendet: *WO002012149997, DE102011050123*. Weitere sind angemeldet. GourmetPilot, GourmetSensor und Cuciniale sind eingetragene Warenzeichen für die Cuciniale GmbH. Bluetooth ist ein eingetragenes Warenzeichen von Bluetooth SIG Inc. iPod, iPhone, iPad und iPad Mini sind eingetragene Warenzeichen von Apple Inc.

Umwelthinweis

Entsorgen Sie den GourmetSensor® nicht im Hausmüll. Bringen Sie den GourmetSensor® zu einer örtlichen Entsorgungsstelle für Elektromüll.

Datenschutzhinweis

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten, die Sie uns bei der Registrierung des Produktes übermitteln, liegt uns sehr am Herzen. Sie werden durch digitale Sicherheitssysteme verschlüsselt und an uns übertragen. Unsere Webseiten sind durch technische Maßnahmen gegen Beschädigungen, Zerstörung oder unberechtigten Zugriff geschützt. Wir erheben und speichern Ihre persönlichen Daten grundsätzlich nur, soweit es für die Erbringung unserer Dienstleistung oder die Durchführung z.B. eines Kaufvertrages notwendig ist. Dazu kann es

erforderlich sein, Ihre persönlichen Daten an Unternehmen weiterzugeben, die wir zur Erbringung der Dienstleistung oder zur Vertragsabwicklung einsetzen. Dies sind z. B. Transportunternehmen.

Eine ausführliche Datenschutzerklärung nach BDSG und TMG finden Sie auf unserer Homepage unter www.cuciniale.com/impressum

Erstmalige Inbetriebnahme / Registrierung

Bevor Sie zauberhaft gut kochen können, müssen Sie die folgenden Vorbereitungsschritte **einmalig** ausführen:

1. GourmetPilot® im App-Store downloaden und auf Ihrem Bediengerät speichern;
2. GourmetPilot® starten und sich als Nutzer registrieren.
3. Einstellungen für Ihr Kochfeld anpassen.
4. Los geht's mit Gargut auswählen.

1. GourmetPilot® downloaden und installieren

In der Schachtel, in der der Gourmetsensor aufbewahrt wurde, befindet sich ein QR-Code mit dem Link zum Download. Fotografieren Sie diesen Code mit einem üblichen QR-Code-Reader.

Falls Sie keinen QR-Code-Reader haben können Sie auch die App GourmetPilot@ im App-Store herunterladen.

Der GourmetPilot® wird dann mit dem Bild links angezeigt.

2. Nutzer- und GourmetSensor® Registrierung

Öffnen Sie den GourmetPilot®. Beim erstmaligen Öffnen erscheint automatisch die Ansicht mit Facebook anmelden. Mit dem Facebook-Profil können Sie die Vielfalt von Facebook toll nutzen und Ihre Freunde an Ihren Kocherlebnissen mit Fotos teilhaben lassen. Alternativ können Sie sich neu registrieren.

Spezifizierung Kochfeld

Geben Sie hier bitte die Anzahl der Kochzonen auf Ihrem Kochfeld von 1-4 ein.

Die Auswahl der Energieffizienz dient der genaueren Anpassung auf Ihren Herd und Ihr Kochgeschirr. Sollten die zubereiteten Gerichte mit Ihrer Kombination in der Normaleinstellung grundsätzlich etwas dunkler werden, als gewünscht, ist Ihr Herd oder Ihre Pfanne besonders energieeffizient und Sie können diese Einstellung wählen.

Zur genaueren Einstellung der einzelnen Kochzonen tippen Sie bitte auf die gewünschte Kochzone, es öffnet sich ein neues Fenster.

Spezifizierung Kochzone

Hier können Sie nun die Art Ihres Herdes eingeben. Sie können zwischen Ceran und Induktion wählen. Herkömmliche alte Elektroherde funktionieren leider nicht mit dem GourmetPilot®. Für Gasherde ist eine Unterstützung zu einem späteren Zeitpunkt geplant.

Wählen Sie die maximale Kochstufe (9, 12 oder 14) Ihres Herdes aus.

Danach stellen Sie die ungefähre Größe der entsprechenden Kochzone und der evtl. vorhandenen zweiten Zone ein. Der Durchmesser muss nicht exakt übereinstimmen. Eine Abweichung von einigen Zentimetern ist kein Problem.

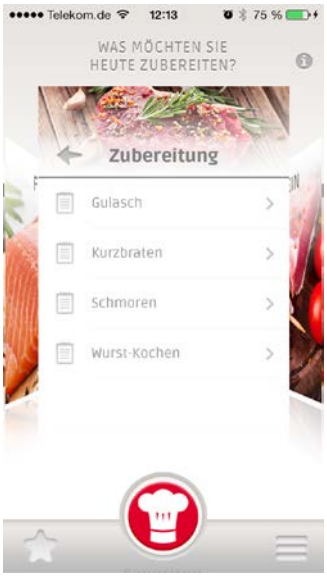
Falls Ihr Kochfeld, mit unseren wählbaren Angeboten nicht abgebildet werden kann, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Bestätigen mit tippen auf übernehmen.

Wiederholen Sie diese Eingabe für alle Kochzonen.

Wenn Sie fertig sind, tippen Sie auf die Kochmütze.

Zauberhaft einfach mit dem GourmetPilot® kochen

	1. GourmetPilot® starten, ggfs. Registrieren
	2. Auswahl des Lebensmittels: *Fisch* *Rind, Lamm, Wild* *Schwein* *Geflügel: Huhn, Ente, Gans* *Gemüse* *Kartoffeln* *Nudeln* *Reis: Risotto, Polenta* *Suppen und Saucen* *Eier* Mit Kochmütze bestätigen. Hinweis: Mit dem Drücken auf ⓘ erhalten Sie situationsabhängige Hilfe.
	3. Auswahl der Zubereitungsart Die angebotenen Zubereitungsarten variieren je nach ausgewählter Lebensmittelkategorie, z.B. bei dunklem Fleisch: Gulasch, Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder bei Reis Risotto oder Kochen. Auf gewählte Zubereitungsart klicken.
	4. Auswahl des Wunschergebnisses, Gargrad und Bräunung von außen, und/oder weiterer wichtiger Hinweise, wie z.B. die Dicke des Gargutes bei Fleisch und Fisch. Die Dicke ermitteln Sie, indem Sie den GourmetSensor® mit dem Cuciniale Logo zur Tischfläche zeigend neben das Gargut legen. Ist das Gargut dünner als die Oberseite gemessen an der Eintrittsstelle des Metallrohres bitte dünn auswählen. Mit Schiebeschalter auswählen oder gewünschte Häkchen setzen und mit Kochmütze bestätigen. Dieser Menüpunkt variiert je nach Lebensmittel und gewünschter Zubereitungsart. Eine Auflistung aller Optionen finden sie im Kapitel Menüstruktur.

6. Auswahl der Kochzone

   Tippen auf die Kochzone, auf der sie kochen wollen. Dies ist wichtig, wenn Sie mit mehreren GourmetSensoren® gleichzeitig kochen wollen [1].

.

[1] In einer späteren Version verfügbar

7. In der Zusammenfassung sehen sie ihre Auswahl. Mit dem Vorschaubutton erhalten sie einen Überblick über die folgenden Schritte mit geschätzten Zeitangaben und Leistungsstufen. Diese werden nach Start schrittweise individuell an ihr Gargut angepasst.

7. Nach Aufforderung den Sensor einschalten. Dazu an der Oberseite des Sensors den Taster betätigen.

8. Den Anweisungen im GourmetPilot® folgen. Alle Hinweise sind mit einem kurzen akustischen Signal angezeigt.

	Sensor stechen: Den GourmetSensor® stets an der **dicksten Stelle** des Gargutes so stechen, so dass die Sensorspitze den Boden des Kochgeschirrs berührt und der GourmetSensor® nicht umfallen kann. Die abgeschrägte Spitze erleichtert Ihnen das Stechen. Der Einstichwinkel spielt keine Rolle. Nach Bestätigen mit der Kochmütze darf die Position des GourmetSensor® nicht mehr verändert werden.
	9. Nach dem Kochen/Essen das Kochfeld ausschalten (der Sensor schaltet sich nach Beenden des Kochvorgangs selbst ab), sowie Feedback – wenn gewünscht (gern mit Foto) - im Forum und/oder auf Facebook eintragen.

Menüstruktur

Folgt...

Reinigung / Pflege

Damit Sie möglichst lange Freude an unseren Produkten haben, möchten wir Ihnen eine Hilfe zur optimalen Pflege und Reinigung geben.

Pflege das GourmetSensor®

Nach dem Gebrauch reinigen Sie den GourmetSensor® mit warmem Wasser, einem Lappen oder Schwamm und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel. Bei starker Verschmutzung den GourmetSensor® etwas einweichen lassen. Auf keinen Fall darf der GourmetSensor® mit folgenden Reinigungsmethoden gereinigt werden:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Stahlwolle
- Hochdruck- oder Dampfreiniger
- Geschirrspülmaschine

Pflege der Batterie

Die Batterie hat bei durchschnittlicher Anwendung eine Lebensdauer von ca. 3 Jahren.
Es ist eine (nicht wieder aufladbare) Lithium-Batterie mit spezieller Wärmeschutzverkapselung. Der Sensor schaltet sich nach Abschluss des Kochvorganges von selbst aus. Um die Lebensdauer der Batterie zu optimieren, schalten Sie den Sensor unverzüglich nach Ende des Kochens aus.
Ein niedriger Ladezustand der Batterie wird im GourmetPilot® angezeigt.
Die Batterie kann nicht vom Anwender ersetzt werden, da das Sensorgehäuse wasserdicht verklebt ist. Kontaktieren Sie daher rechtzeitig unseren Kundendienst.

Updates für den GourmetPilot®

Unser Anliegen ist es, den GourmetPilot® ständig weiterzuentwickeln und Ihnen neue Garprozesse und Rezepte anzubieten. Wir bieten daher regelmäßig Updates und Upgrades an, über die wir Sie per email informieren werden.
Updates sind dabei kostenlos und für jeden Nutzer dringend empfohlen. Bei entsprechender Einstellung an Ihrem Endgerät (z.B. „Aktualisierungen automatisch durchführen“) wird das Update ohne Ihr Zutun geladen; wenn nicht, wird Ihnen ein Hinweis zur Aktualisierung angeboten, dem Sie folgen können.
Upgrades offerieren zusätzliche Funktionen/Gerichte/Lebensmittel/Zubereitungsarten und sind kostenpflichtig über in-App Käufe oder über den Webshop. Sofern Sie unseren Newsletter abonniert haben, senden wir Ihnen dazu regelmäßige Informationen zu.

Social Media

Sie finden uns auch auf Facebook unter:

https://www.facebook.com/pages/Cuciniale-Zauberhaft-gut-kochen/397228873711232

Unser Twitter Kanal: @Cuciniale

Auf unserer Homepage http://www.cuciniale.com finden Sie ein Forum, in dem Sie sich austauschen können und Support erhalten.

Unseren Webshop für weitere Sensoren und Zubehör finden Sie unter:

http://www.cuciniale.com/shop

Rezepte finden Sie in der App und auf unserer Homepage.

Fehlersuche

Problem	Lösung
GourmetPilot® lässt sich nicht installieren	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden.
GourmetPilot® lässt sich nicht starten	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden. Bitte GourmetPilot schließen und erneut starten.
GourmetSensor® lässt sich nicht verbinden	Bitte in den Einstellungen des Bediengerätes überprüfen, ob Bluetooth eingeschaltet ist. Gegebenenfalls aus- und dann wieder einschalten.
GourmetSensor® verliert Verbindung.	Abstand vom Bediengerät zum GourmetSensor® reduzieren. Bitte Batteriespannung überprüfen und GourmetSensor rechtzeitig zum Batteriewechsel an den Cuciniale Kundenservice einsenden.
Die Verbindung zum GourmetSensor® bricht ständig ab, und baut sich erneut auf.	Bitte schalten Sie Bluetooth in den Einstellungen des iOS Gerätes aus und dann wieder ein. Hilft das nichts, starten Sie das iOS Gerät erneut. Tritt der Fehler immer noch auf, wenden Sie sich bitte and den Kundenservice.
Garergebnis entspricht nicht Ihrem eingestellten Wunschergebnis	Bitte überprüfen Sie in den Einstellungen des GourmetPilot® ob die Herdart und die Anzahl der maximalen Heizstufen richtig eingegeben sind.
Garergebnis entspricht nicht dem ihrem eingestellten Wunschergebnis	Bitte überprüfen Sie, ob der Durchmesser ihres Kochgeschirrs zum Durchmesser ihrer ausgewählten Kochzone passt und das Kochgeschirr immer mittig zentriert auf der Kochzone steht.
Gargut wird zu dunkel	Tatsächliche eingestellte Leistungsstufe war höher als angezeigte Stufe. Bitte richtige Leistungsstufe immer zeitnah einstellen. Evtl. ist Ihre Herd-Pfannenkombination besonders energieeffizient. Wählen Sie dann in den Einstellungen die Option energieeffizient aus.
Gargut ist innen noch zu roh.	Fehlstechung des GourmetSensor®. Gargut manuell nachbraten. Beim nächsten Mal GourmetSensor® an der dicksten Stelle des Gargut so stechen, dass die Spitze den Boden des Kochgeschirrs berührt und sich die GourmetSensor® Position im Gargut nicht verändern kann. Bitte achten Sie unbedingt darauf, dass die Spitze zwar wieder aus dem Gargut austritt, aber nur minimal. Wird der Sensor zu weit durchgestochen, wird die Dicke des Gargutes fehlerhaft erkannt.
Garergebnis entspricht nicht dem ihrem eingestellten Wunschergebnis	Bitte die Anweisungen des GourmetPilot immer zeitnah umsetzen. Gegebenenfalls beim nächsten Mal das Wunschergebnis in die gewünschte Richtung verändern.
GourmetSensor® ist heruntergefallen	Bitte überprüfen Sie, ob Gehäuse von außen unbeschädigt ist. Bei Beschädigung bitte zum Kundenservice einsenden.

Technische Daten

GourmetSensor®

Typennummer:	GS4901
Gewicht:	43g
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe in mm)	168x39x34
Batterietyp:	Lithium, wärmestabil verkapselt
Batteriespannung:	3 V
Lebensdauer der Batterie:	typisch: 2 Jahre
Schnittstellen:	Bluetooth® Smart
Entspricht Vorschriften nach:	CE, LFGB, RoHS
Lieferumfang:	GourmetSensor®, Installationsanleitung
Notwendiges Zubehör:	GourmetPilot® auf iOS-Endgerät
Optionales Zubehör:	iPhone-, iPad-Halter von Cuciniale

Garantiebedingungen

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.
Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen. Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum für die bei uns gekauften Produkte, also NICHT für das mobile Endgerät. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz. Die Garantiezeit verlängert sich um 1 Jahr bei Registrierung des GourmetSensors®. Hierzu ist eine Email an kundenservice@cuciniale.com bzw. ein Brief mit folgenden Angaben zu senden: Name, Adresse, Email, Seriennummer.

2) Während der Garantiezeit werden Sensoren, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defekt innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich: Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung. Wir versuchen im ersten Schritt, das Problem telefonisch zu lösen (z.B. bei Problemen mit der Software). Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, reparieren wir den Sensor oder Sie erhalten einen neuen Sensor zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen. Einsendungen ohne vorherige Ankündigung und Vergabe einer Reparaturnummer werden nicht bearbeitet.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen durch:
- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung,
- Nichtbeachtung der für das Produkt geltenden Sicherheitsvorkehrungen,
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall),
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden,
- eigenmächtige Reparaturversuche,
- ständiges Drücken auf den Einschalttaster,
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

Kundenservice: Cuciniale GmbH, Heuriedweg 65, 88131 Lindau,
Telefon: 08382-9110410,
E-Mail: kundenservice@cuciniale.com